



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

SỔ TAY HƯỚNG DẪN

Thao tác vệ sinh cho nhân viên
ngành Dịch vụ Thực phẩm



Lời mở đầu của Cục trưởng

Nhằm giúp nhân viên trong ngành dịch vụ ăn uống nhanh chóng tiếp thu kiến thức về vệ sinh thực phẩm và tuân thủ đúng các quy định, từ đó thực hiện hiệu quả công tác quản lý vệ sinh trong kinh doanh ẩm thực, cuốn “Sổ tay hướng dẫn thao tác vệ sinh cho nhân viên ngành dịch vụ thực phẩm” này được biên soạn và chỉnh sửa dựa trên “Nguyên tắc Thực hành Vệ sinh Thực phẩm Tốt (GHP)” được công bố tại Trung Hoa Dân Quốc năm 114 (tức năm 2025). Một phần nội dung và hình ảnh trong tài liệu này được trích từ “Sổ tay minh họa quy phạm thực hành tốt cho đầu bếp”, do Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm – Bộ Y tế và Phúc lợi (gọi tắt là Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm) xuất bản năm Dân Quốc 90 (2001), đồng thời được cập nhật và bổ sung các chương mục mới. Tài liệu này được biên soạn đặc biệt dành cho đội ngũ nhân viên trong ngành dịch vụ ăn uống tại Đài Loan, nhằm cung cấp những hướng dẫn rõ ràng, thực tế và có thể áp dụng trực tiếp trong quản lý vệ sinh, qua đó đảm bảo an toàn và chất lượng vệ sinh thực phẩm phục vụ cho cộng đồng.

Nội dung của sổ tay được chia thành các chương chính, bao gồm:

- Chuẩn bị trước khi làm việc của nhân viên
- Tình trạng vệ sinh cá nhân của nhân viên
- Yêu cầu về quản lý vệ sinh tại cơ sở kinh doanh
- Quản lý vệ sinh trong quá trình chế biến thực phẩm

Về mặt diễn đạt, sổ tay được biên soạn với ngôn ngữ dễ hiểu, rõ ràng, phù hợp với thực tế, giúp nhân viên ngành ăn uống dễ dàng nắm bắt và thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm. Ngoài phần nội dung minh họa bằng chữ, sổ tay còn kết hợp nhiều hình ảnh trực quan và ví dụ thực tế, giúp người đọc dễ học, dễ hiểu, dễ áp dụng — hướng đến mục tiêu đảm bảo an toàn thực phẩm và ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

Cục trưởng - Trần trọng

Tháng 12, năm Dân Quốc 114 (tức tháng 12 năm 2025)

Mục lục

Lời nói đầu	1
Mục lục	2
Chương 1. Chuẩn bị trước khi làm việc của nhân viên ngành DV ăn uống..	3
(1) Khám sức khỏe	3
(2) Đào tạo về kiến thức an toàn thực phẩm	4
(3) Yêu cầu về chứng chỉ hành nghề	8
Chương 2. Tình trạng vệ sinh cá nhân của nhân viên ngành thực phẩm ...	10
(1) Quy định về trang phục của nhân viên	10
(2) Yêu cầu về vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc	11
(3) Hành vi vi phạm vệ sinh cá nhân	12
(4) Rửa tay	13
Chương 3. Yêu cầu về quản lý vệ sinh tại cơ sở kinh doanh ăn uống.....	14
(1) Quản lý môi trường và cơ sở vật chất của địa điểm kinh doanh	14
A, Quản lý phân khu và mức độ sạch sẽ tại cơ sở kinh doanh	14
B, Quản lý lưu thông không khí tại cơ sở kinh doanh	14
C, Quản lý vệ sinh thiết bị rửa tay tại cơ sở kinh doanh	15
D, Quản lý vệ sinh hệ thống cấp nước tại cơ sở kinh doanh	17
E, Quản lý vệ sinh khu vực rửa dụng cụ tại cơ sở kinh doanh	17
F, Quản lý vệ sinh trong quá trình hoạt động tại cơ sở kinh doanh	18
(2) Quản lý vệ sinh dụng cụ tại cơ sở kinh doanh	20
Chương 4. Quản lý vệ sinh trong quá trình chế biến món ăn	23
(1) Rửa sạch và sơ chế nguyên liệu	23
(2) Nấu nướng và chế biến thực phẩm	24
(3) Bày biện món ăn và đóng gói thực phẩm	28

Chương 1

Chuẩn bị trước khi làm việc của nhân viên ngành Dịch vụ ăn uống

An toàn và vệ sinh thực phẩm đóng vai trò vô cùng quan trọng đối với ngành dịch vụ ăn uống. Không chỉ khâu mua nguyên liệu phải đáp ứng yêu cầu chất lượng, mà toàn bộ quy trình từ nhập nguyên liệu, bảo quản thực phẩm đến chế biến đều cần được quản lý nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm. Trong đó, nhân viên ngành ăn uống giữ vai trò quan trọng, là người trực tiếp thao tác với thực phẩm. Tình trạng sức khỏe và kiến thức vệ sinh của họ sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến an toàn thực phẩm. Nếu nhân viên sức khỏe không tốt hoặc thiếu kiến thức vệ sinh đúng đắn, có thể dẫn đến ô nhiễm chéo hoặc lây truyền mầm bệnh, làm tăng rủi ro mất an toàn thực phẩm. Vì vậy, việc tăng cường quản lý và giáo dục vệ sinh cho nhân viên ngành thực phẩm giúp giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm do thao tác sai, đồng thời đảm bảo an toàn vệ sinh trong toàn bộ quá trình chế biến.

Khi nhà hàng hoặc cơ sở dịch vụ ăn uống tuyển dụng nhân viên thực phẩm, tại thời điểm tuyển dụng cũng như trong thời gian làm việc, phải tuân thủ quy định liên quan đến khám sức khỏe và đào tạo vệ sinh an toàn thực phẩm.

(1) Khám sức khỏe :

Trước khi được tuyển dụng chính thức, doanh nghiệp phải xác nhận nhân viên đã có giấy chứng nhận khám sức khỏe đạt yêu cầu. Nếu chưa hoàn tất hoặc chưa có chứng nhận, người đó không được phép tham gia chế biến thực phẩm. Trong thời gian làm việc, người sử dụng lao động phải chủ động tổ chức khám sức khỏe định kỳ ít nhất một lần mỗi năm cho toàn bộ nhân viên chế biến thực phẩm.

Hai điểm cần lưu ý trong việc khám sức khỏe định kỳ:

1. Cơ sở y tế đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe gồm: bệnh viện, phòng khám, trạm y tế.
Hiện tại chưa bao gồm phòng xét nghiệm y khoa.
2. Kiểm tra thương hàn có hai hình thức:
 - Kiểm tra phân
 - Chẩn đoán huyết thanh (Widal test)
Tuy nhiên, đối với nhân viên chế biến thực phẩm trong ngành dịch vụ ăn uống, bắt buộc phải dùng phương pháp kiểm tra phân để xét nghiệm thương hàn.



1-1 Các hạng mục kiểm tra sức khỏe đối với nhân viên ngành dịch vụ ăn uống

Kiểm tra viêm gan A – Ý nghĩa của xét nghiệm IgM và IgG

Xét nghiệm viêm gan A	Kết quả	Ý nghĩa	Có thể làm việc
Anti-HAV IgM	Dương tính	Nhiễm gần đây hoặc đang nhiễm	Không
	Âm tính	Chưa nhiễm	Có
Anti-HAV IgG	Dương tính	Đã từng bị nhiễm và cơ thể đã có kháng thể bảo vệ	Có
	Âm tính	Chưa từng nhiễm, nên xem xét tiêm vắc-xin viêm gan A	Có

Khuyến khích nhân viên ngành ăn uống chưa có kháng thể viêm gan A nên tiêm vắc-xin phòng ngừa. Nếu đã có kháng thể viêm gan A, sau khi lưu lại hồ sơ khám sức khỏe, có thể được miễn kiểm tra lặp lại hàng năm.

(2) Đào tạo về an toàn thực phẩm:

- Khi tuyển dụng: Nhân viên mới trong ngành thực phẩm phải tham gia khóa đào tạo về vệ sinh và an toàn thực phẩm, giúp họ hiểu rõ quy trình thao tác hợp vệ sinh và khái niệm đúng đắn về an toàn thực phẩm. Thời lượng khóa học tối thiểu 3 giờ, nhằm đảm bảo năng lực thực hành của nhân viên phù hợp với yêu cầu sản xuất, vệ sinh và quản lý chất lượng.
- Trong thời gian làm việc: Nhân viên ngành ăn uống phải định kỳ tham gia khóa đào tạo về an toàn thực phẩm, vệ sinh và quản lý chất lượng, mỗi năm phải được đào tạo ít nhất 3 giờ.

Nội dung đào tạo bao gồm các phương diện: An toàn thực phẩm, vệ sinh và quản lý chất lượng

Đối tượng	Nhân viên mới trong ngành thực phẩm	Nhân viên đang làm việc trong ngành thực phẩm
Thời lượng đào tạo	Ít nhất 3 giờ	Ít nhất 3 giờ
Tần suất	Khi mới vào làm	Hàng năm

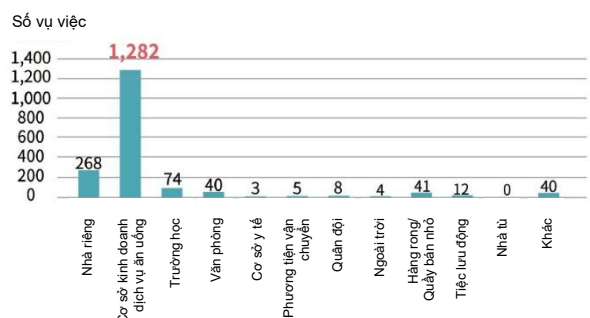
1-2 Khóa đào tạo về an toàn thực phẩm

Các khóa đào tạo nêu trên phải lưu giữ hồ sơ liên quan, ví dụ như: bảng điểm danh, hình ảnh buổi học, tài liệu giảng dạy của khóa học và số giờ đào tạo. Khóa đào tạo có thể do doanh nghiệp tự tổ chức, hoặc ủy thác cho cơ quan quản lý y tế hoặc tổ chức được cơ quan này công nhận thực hiện. Danh sách các tổ chức được cơ quan quản lý y tế công nhận có thể tra cứu tại “Hệ thống quản lý thông tin khóa học an toàn vệ sinh thực phẩm”. Nếu doanh nghiệp tự thực hiện đào tạo, nội dung chính của khóa học bao gồm:

1. Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.
2. Xử lý khiếu nại liên quan đến an toàn thực phẩm.
3. Thực hành vệ sinh tốt trong quá trình chế biến.
4. Tuyên truyền dựa trên các hướng dẫn hoặc ấn phẩm do Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm công bố.

Nhân viên ngành thực phẩm ăn uống thông qua các khóa đào tạo thường xuyên có thể nâng cao kiến thức về phòng ngừa và kiểm soát ngộ độc thực phẩm, đồng thời nhờ thói quen thao tác tốt mà giảm thiểu nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Theo số liệu thống kê năm 2024 của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra nhiều nhất tại các cơ sở cung cấp suất ăn, chẳng hạn như nhà hàng, khách sạn, quán ăn, tiệm giải khát, quán kem,... cho thấy: nếu khâu chế biến trong ngành ăn uống không được thực hiện cẩn thận và đúng quy định, rất dễ dẫn đến sự cố ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.



Nguồn tài liệu: Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm
Thống kê phân loại địa điểm xảy ra ngộ độc thực phẩm

Những nguyên nhân chính thường dẫn đến ngộ độc thực phẩm:

1. Làm nguội không đúng cách
2. Chuẩn bị quá sớm (khoảng cách giữa chế biến và phục vụ quá dài)
3. Nhân viên bị bệnh hoặc có thói quen vệ sinh kém
4. Gia nhiệt không đủ (thức ăn không được nấu chín hoàn toàn)
5. Bảo quản nóng không đúng cách
6. Hâm nóng sai cách (sử dụng đồ ăn thừa)
7. Nguyên liệu tươi sống bị nhiễm bẩn
8. Ô nhiễm chéo (Thực phẩm chín tiếp xúc với thực phẩm sống, dụng cụ hoặc tay người chế biến bị nhiễm bẩn)
9. Vệ sinh và khử trùng thiết bị không đúng cách
10. Chất độc hại
11. Nguồn cung cấp thực phẩm không an toàn
12. Bảo quản thực phẩm không đúng cách



1-1 Ô nhiễm chéo



1-2 Thực phẩm phải được phân loại, ghi nhãn và bảo quản



Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm Nguyên tắc 5 PHẢI, 2 KHÔNG

5 PHẢI

Phải rửa tay



Trước khi nấu ăn phải rửa tay, nếu có vết thương thì cần băng bó trước.

Phải tươi



Nguyên liệu phải ăn khi còn tươi, nước dùng phải đảm bảo vệ sinh.

Phải tách sống chín



Thực phẩm sống, chín và dụng cụ phải cắt giữ riêng biệt để tránh nhiễm chéo.

Phải nấu chín kỹ



Khi nấu, nhiệt độ ở tâm thực phẩm phải đạt trên 70°C.

Phải chú ý nhiệt độ bảo quản



Nhiệt độ bảo quản phải dưới 7°C; đối với thực phẩm đã qua chế biến hoặc để hư hỏng, nên bảo quản dưới 5°C, không nên để ở nhiệt độ phòng quá lâu.

2 KHÔNG



Không
uống
nước
suối



Không ăn động,
thực vật không
rõ nguồn gốc

Cần lưu ý rằng thời gian và nhiệt độ bảo quản món ăn đã chế biến phải tuân theo quy định: không được để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ, các món đã nấu chín và để hư hỏng phải được làm lạnh kịp thời, và nhiệt độ giữ nóng của thực phẩm chín phải duy trì trên 60°C.



(3) Yêu cầu về chứng chỉ chuyên môn:

Đối với nhân viên chế biến trong ngành dịch vụ ăn uống, tỷ lệ nhân viên được tuyển dụng có chứng chỉ kỹ thuật viên (gọi tắt là “tỷ lệ có chứng chỉ”) sẽ khác nhau tùy theo loại hình kinh doanh. Tỷ lệ này được thể hiện trong bảng dưới đây. Nhân viên chế biến trong ngành ăn uống phải có chứng chỉ kỹ thuật viên chế biến món ăn Trung Hoa, chế biến món Âu hoặc chứng chỉ kỹ thuật viên chế biến thực phẩm. Tỷ lệ nhân viên có chứng chỉ nghề này phải tuân thủ đúng quy định được nêu trong “Quy định về việc bố trí và quản lý nhân sự có chứng chỉ chuyên môn hoặc kỹ thuật trong cơ sở thực phẩm”

Tỷ lệ nhân viên chế biến trong ngành dịch vụ ăn uống có chứng chỉ kỹ thuật nghề

Loại hình kinh doanh ăn uống	Tỷ lệ (%)
Nhà hàng khách sạn du lịch	85
Cơ sở nhận thầu cung cấp suất ăn	75
Cơ sở cung cấp suất ăn cho trường học	75
Nhà hàng chuyên nhận tổ chức tiệc, yến tiệc	75
Dịch vụ ăn uống ngoài trời	75
Dịch vụ ăn uống kiểu bếp trung tâm	70
Nhà hàng tự chọn	60
Nhà hàng thông thường	50
Cửa hàng nhỏ có bếp / tiệm bánh quy mô nhỏ	30

1. Khi tính theo tỷ lệ, nếu số thập phân dưới 1 thì làm tròn thành 1 người.
2. Chứng chỉ kỹ thuật bao gồm: kỹ thuật viên chế biến món ăn Trung Hoa, kỹ thuật viên chế biến món Âu hoặc kỹ thuật viên chế biến thực phẩm.
3. Căn cứ pháp lý: Quy định về việc bố trí và quản lý nhân sự có chứng chỉ chuyên môn hoặc kỹ thuật trong ngành thực phẩm (sửa đổi ngày 06/11/2020).

Trong thời gian hành nghề, những nhân viên có chứng chỉ kỹ thuật phải tham gia ít nhất 8 giờ tập huấn vệ sinh mỗi năm, do cơ quan quản lý các cấp hoặc cơ quan/đơn vị được cơ quan này công nhận tổ chức.

Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (TFDA) đã xây dựng “Hệ thống quản lý thông tin khóa học an toàn vệ sinh thực phẩm”, giúp tra cứu nhanh chóng và thuận tiện về số giờ đào tạo của nhân viên.

The screenshot shows the homepage of the "Food Safety Course Information Management System" (食品衛生安全課程資訊管理系統) on the TFDA website. The header includes the TFDA logo and the system title. Below the header is a navigation bar with tabs: 首頁 (Home), 公告訊息 (Announcements), 廚師證書 (Chef Certificate), 衛生講習 (Food Safety Training), HACCP課程 (HACCP Course), 學習資源 (Learning Resources), 時數查詢專區 (Credit Inquiry Special Zone), and 管理專區 (Management Special Zone). A breadcrumb trail indicates the current location is 首頁. The main content area features a "全部訊息" (All Messages) tab, showing a list of announcements with columns for the announcement text and the date. The announcements include updates on GHP standards, training opportunities, and HACCP course details. A link for "更多公告訊息 ..." (More Announcements ...) is provided at the bottom right.

Nhấn chọn mục Khóa tập huấn vệ sinh(衛生講習) hoặc Khóa HACCP, để tra cứu các khóa học đang được tổ chức và đơn vị phụ trách đào tạo.

The two screenshots show the search results within the "Food Safety Course Information Management System". The left screenshot displays results for "衛生講習" (Food Safety Training), listing details such as the course name, training method, and responsible unit. The right screenshot displays results for "HACCP課程" (HACCP Course), showing similar details for HACCP-related training. Both screenshots include a table with columns for course name, training method, responsible unit, and other relevant information.

Tài liệu tham khảo: Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (TFDA). (2024). Hệ thống quản lý thông tin khóa học an toàn vệ sinh thực phẩm.

<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp> (Lần truy cập cuối: 2/6/2025)

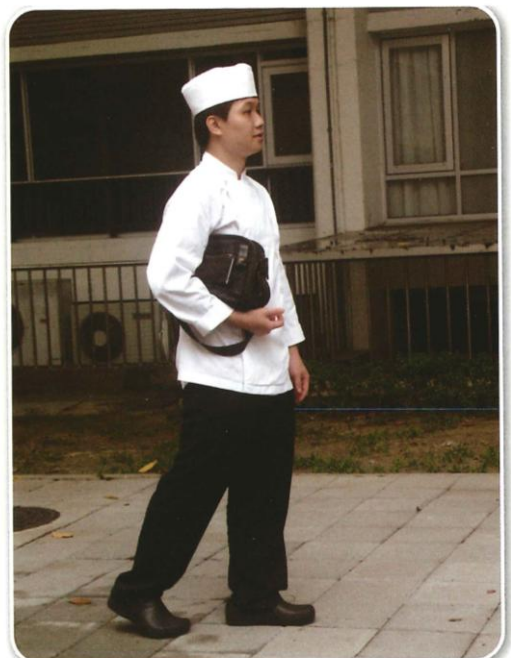
Chương 2

Tình trạng vệ sinh cá nhân của nhân viên ngành dịch vụ ăn uống

Một trong những nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm là do thói quen vệ sinh cá nhân kém của nhân viên ngành thực phẩm ăn uống. Vì vậy, trang phục và tình trạng sức khỏe của nhân viên đóng vai trò rất quan trọng. Dưới đây là những quy định bắt buộc cần phải tuân thủ:

(1) Quy định về trang phục của nhân viên:

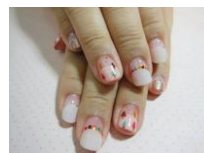
1. Nhân viên ngành thực phẩm trong khu vực làm việc phải mặc đồng phục, đội mũ (và mang giày) sạch sẽ, gọn gàng, đồng thời đeo khẩu trang; Không mang đồ dùng cá nhân vào khu vực làm việc.
2. Về trang phục, đồng phục nên sử dụng áo, mũ màu trắng hoặc màu sáng. Lưu ý thời điểm thay đồng phục: phải thay trước khi vào khu vực làm việc và chỉ mặc trong khu vực này; khi rời khỏi khu vực làm việc thì thay ra để tránh làm bẩn. Không được mặc đồng phục đi lại tự do ở khu vực ngoài nơi làm việc, tránh việc làm bẩn và lây nhiễm chéo.
3. Tại khu vực chế biến thực phẩm cần bố trí gương soi toàn thân để nhân viên kiểm tra và chỉnh trang trước khi vào nơi làm việc, nhằm bảo đảm tuân thủ quy định.



2-1 Trang phục tiêu chuẩn của nhân viên ngành dịch vụ ăn uống

(2) Yêu cầu vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc

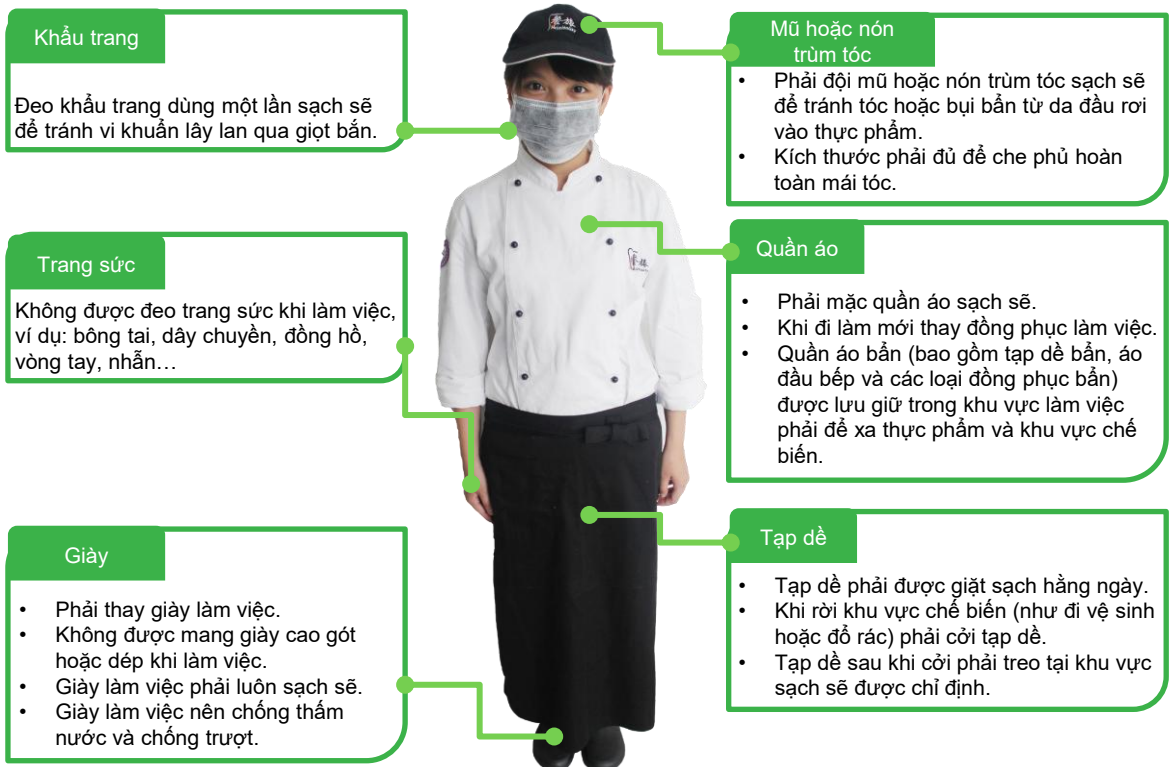
1. Không được để móng tay dài, sơn móng, vẽ móng, dùng móng giả hoặc đeo trang sức (như: đồng hồ, vòng tay, nhẫn...), và không để mỹ phẩm, thuốc hoặc các chất khác trên da gây ô nhiễm cho thực phẩm.
2. Trước khi vào khu vực làm việc, hoặc sau khi đi vệ sinh, khạc nhổ, xì mũi hoặc bất cứ hành vi nào có thể làm bẩn tay, phải rửa sạch tay ngay trước khi tiếp tục công việc, cần tuân thủ đúng các bước rửa tay theo hướng dẫn dán tại nơi làm việc.
3. Trong khu làm việc, nhân viên không được hút thuốc, nhai trầu, nhai kẹo cao su, ăn uống hoặc có hành vi khác có thể gây ô nhiễm thực phẩm.
4. Nhân viên khi chế biến thực phẩm ăn liền phải rửa tay sạch sẽ và khử trùng kỹ, khi cần thiết phải đeo găng tay sạch và không thấm nước.
5. Không được cho rằng đeo găng tay có thể thay thế việc rửa tay, vẫn phải rửa tay đúng cách trước khi đeo găng.
6. Nhân viên có vết thương ở tay phải được băng kín cẩn thận, không khuyến khích trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm. Nếu bắt buộc phải chế biến, cần băng bó đúng cách và đeo găng tay không thấm nước, găng tay phải thường xuyên thay hoặc khử trùng găng để tránh làm ô nhiễm thực phẩm.
7. Khuyến nghị kiểm tra tình trạng sức khỏe nhân viên hàng ngày, chỉ làm việc khi sức khỏe tốt. Nếu mắc hoặc nhiễm bệnh có thể gây ô nhiễm thực phẩm, phải chủ động báo cáo cho quản lý và không được làm việc tiếp xúc thực phẩm trong thời gian nhiễm bệnh.
8. Nếu nhân viên có các triệu chứng bất thường như tiêu chảy, nôn ói, hoặc các triệu chứng rối loạn tiêu hóa khác, để phòng ngừa lây lan bệnh cho người khác, nhân viên cần nghỉ tại nhà cho đến khi các triệu chứng biến mất hoàn toàn ít nhất 48 giờ, mới được phép quay lại làm việc có liên quan đến thực phẩm.



3) Các hành vi không phù hợp với quy định vệ sinh cá nhân

Vệ sinh cá nhân phải tuân thủ quy định, mục đích chính là để tránh hành vi sai lệch làm ô nhiễm thực phẩm. Các hành vi thường bị bỏ qua gồm:

1. Trang điểm, thoa son môi.
2. Đeo quá nhiều trang sức ở tay (thường gặp là không tháo đồng hồ, nhẫn, vòng tay).
3. Móng tay quá dài, sơn móng tay.
4. Không đeo khẩu trang trong khi làm việc hoặc đeo không đúng cách (không che kín mũi và miệng).
5. Tái sử dụng khẩu trang dùng một lần sau khi đã dùng hoặc khi đã bị bẩn rõ rệt.
6. Không rửa tay theo đúng các bước quy định.
7. Không băng kín vết thương ở tay trước khi đeo găng rồi mới làm việc.
8. Khi tay tiếp xúc với thực phẩm chín hoặc thực phẩm ăn liền, nếu chạm phải vật có nguy cơ ô nhiễm thì không rửa tay lại hoặc thay găng sạch.
9. Nhân viên ngành ăn uống chế biến thực phẩm ăn liền nhưng đồng thời hoặc ngay sau đó tiếp xúc với tiền hoặc các vật có nguy cơ ô nhiễm khác.



2-4 Những lưu ý chi tiết về trang phục làm việc sạch sẽ và đạt chuẩn của nhân viên ngành dịch vụ ăn uống

(4) Rửa tay

Việc giữ cho tay của nhân viên ngành ăn uống luôn sạch sẽ là vô cùng quan trọng, vì tay là phương tiện chính truyền vi sinh vật. Cách hiệu quả nhất để loại bỏ vi khuẩn gây bệnh và vi-rút chính là “rửa tay”. Dưới đây là các trường hợp bắt buộc phải rửa tay:

1. Trước, trong và sau khi chế biến thực phẩm
2. Sau khi xử lý thực phẩm chưa nấu chín, như thịt, hải sản, trứng...
3. Sau khi ho, hắt hơi hoặc xì mũi.
4. Sau khi đi vệ sinh.
5. Sau khi tiếp xúc với rác thải.
6. Sau khi lau dọn quầy, bàn hoặc dùng hóa chất để vệ sinh bề mặt khác.
7. Sau khi sử dụng điện thoại hoặc chạm vào tiền.

Rửa sạch tay là cách đơn giản và dễ thực hiện nhất để phòng ngừa ô nhiễm chéo thực phẩm, nhưng cũng là điều thường dễ bị bỏ qua.



2-4 Thiết bị rửa tay

Những năm gần đây, số vụ ngộ độc thực phẩm do vi-rút Norovirus trong ngành dịch vụ ăn uống ngày càng gia tăng. Nguyên nhân chủ yếu là do nguồn nước nuôi trồng nguyên liệu bị ô nhiễm. Vì vậy, doanh nghiệp phải đảm bảo nguồn nguyên liệu có xuất xứ rõ ràng và xác nhận rằng sản phẩm đó an toàn để ăn sống (nếu dùng cho món ăn sống). Ngoài ra, cần duy trì tình trạng sức khỏe tốt của nhân viên, thường xuyên khử trùng dụng cụ và môi trường làm việc bằng dung dịch có chứa clo để giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm và bùng phát Norovirus.



Chương 3

Yêu cầu về quản lý vệ sinh tại cơ sở kinh doanh ăn uống

(1) Quản lý môi trường và cơ sở vật chất tại cơ sở kinh doanh ăn uống

A. Quản lý phân khu và mức độ sạch sẽ tại cơ sở kinh doanh

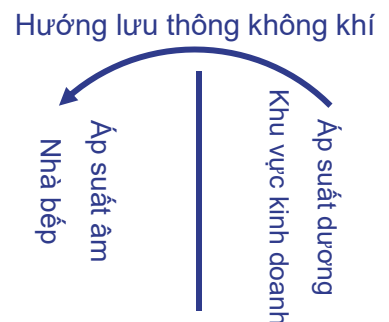
- Các khu vực có yêu cầu vệ sinh khác nhau, phải được phân tách và quản lý hiệu quả, đồng thời bố trí đủ không gian cho việc vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu và dụng cụ.
- Khu vực quầy bán hàng phải được tách biệt rõ ràng với khu vực chế biến, gia công và thao tác.
- Khu vực ăn uống (phục vụ khách) phải luôn được giữ vệ sinh sạch sẽ trong suốt thời gian hoạt động.

Khu vực ô nhiễm (Khu vực thao tác chung)	Tiếp nhận và rửa sạch
Khu trung gian	Chế biến, nấu nướng
Khu vực sạch	Đóng gói, bày biện món ăn
Khu vực không xử lý thực phẩm	Văn phòng, nhà vệ sinh

Hình 3-1: Sơ đồ minh họa phân khu vệ sinh tại cơ sở kinh doanh ăn uống

B. Quản lý lưu thông không khí tại cơ sở kinh doanh ăn uống

- Khuyến nghị rằng khu vực kinh doanh (phục vụ khách) nên được duy trì ở trạng thái áp suất dương, trong khi khu bếp nên giữ ở trạng thái áp suất âm, để luồng không khí di chuyển từ khu vực kinh doanh vào khu bếp.
- Việc duy trì hướng lưu thông không khí này mang lại những lợi ích sau:
 - Giúp giảm nhiệt độ trong bếp.
 - Giúp tăng độ thông thoáng của không khí trong bếp.
 - Giúp cân bằng áp suất, bù lại tình trạng áp suất thấp cục bộ do hệ thống hút gió gây ra trong bếp.



Không khí sẽ lưu thông từ nơi có áp suất cao sang nơi có áp suất thấp, tức là từ áp suất dương sang vùng áp suất âm.

- Cần có biện pháp xử lý khói và dầu mỡ nhằm tránh gây ô nhiễm dầu, khói cho khu vực làm việc và khu vực phục vụ khách hàng.. Trong khu vực kinh doanh, không nên để khách ngồi thấy mùi thức ăn chiên xào từ bếp; nếu hiện tượng này xảy ra, phải nhanh chóng tìm ra và loại bỏ nguyên nhân.
- Trong cơ sở kinh doanh nên hạn chế tối đa việc bố trí khu vực hút thuốc. Nếu có nhu cầu bố trí thì nguyên tắc quy hoạch phải dựa trên loại hệ thống điều hòa không khí của cơ sở:
 - Hệ thống điều hòa trung tâm: đặt gần cửa hồi gió.
 - Hệ thống điều hòa dạng hộp và cửa sổ: không được bố trí.
 - Cơ sở nhiều tầng: bố trí tại cửa hồi gió trên tầng thượng.



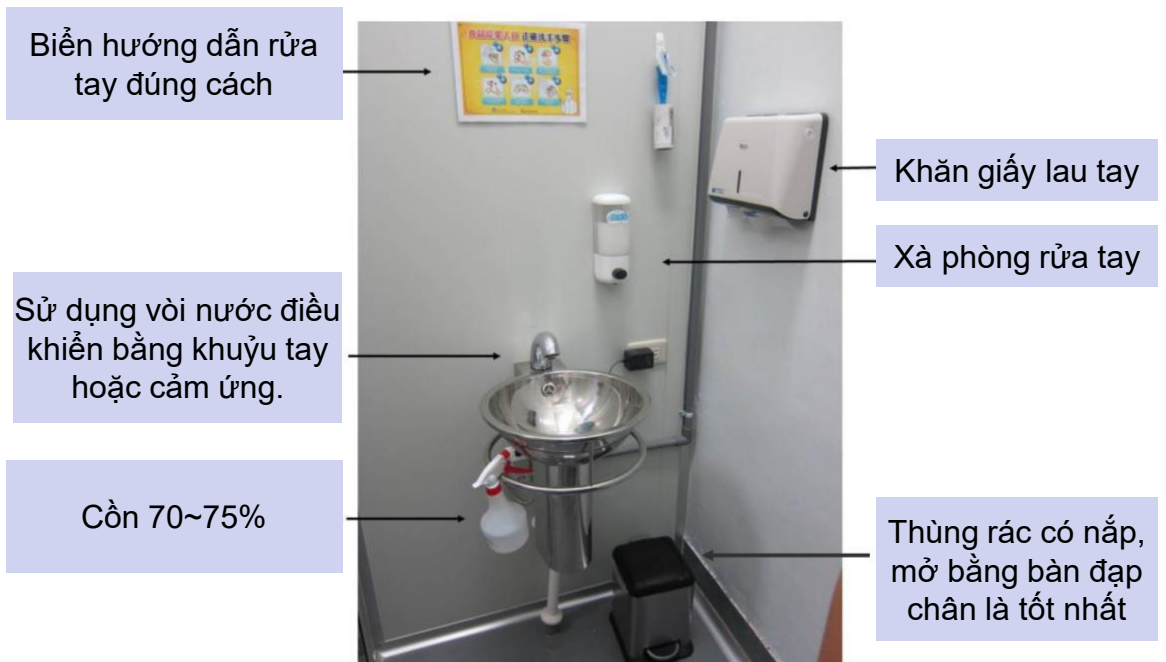
3-2 Thiết bị hút khói dầu hiệu quả tại cơ sở ăn uống

C. Quản lý vệ sinh thiết bị rửa tay tại cơ sở kinh doanh ăn uống

- Vị trí lắp đặt thiết bị rửa tay và làm khô tay phải hợp lý, với số lượng đủ để nhân viên tại chỗ sử dụng. Thiết kế bồn rửa phải tránh tình trạng để tay bị tái nhiễm bẩn sau khi rửa.
- Thiết bị rửa tay phải có nguồn nước chảy, xà phòng, khăn giấy hoặc máy sấy tay, kèm theo bàn chải móng tay để chà rửa ngón tay; khi cần thiết, phải bố trí thêm thiết bị khử trùng.
- Tại vị trí dễ thấy cần dán bảng hướng dẫn các bước rửa tay rõ ràng, dễ hiểu. Nếu có lao động nước ngoài, khuyến nghị bổ sung hướng dẫn rửa tay bằng ngôn ngữ mà họ có thể hiểu được.



3-3 Trang web của Cục An toàn Thực phẩm và Dược phẩm đã cung cấp tài liệu tuyên truyền dịch sang nhiều ngôn ngữ về các bước rửa tay đúng cách, doanh nghiệp vui lòng tự tải về và sử dụng



3-4 Thiết bị rửa tay

D. Quản lý vệ sinh hệ thống cấp nước tại cơ sở kinh doanh

- Hệ thống đường ống nước uống và nước không uống phải được tách biệt hoàn toàn. Nguồn nước dùng trong chế biến, nước làm đá và nước rửa thiết bị, dụng cụ liên quan đến thực phẩm phải có vòi xả được phân biệt rõ ràng.
- Bể chứa nước (bồn, bể, tháp) phải luôn được giữ sạch, vệ sinh ít nhất 1 lần/năm và có ghi chép lại.
 - Khuyến nghị lưu lại ảnh trước và sau khi vệ sinh bể để phục vụ kiểm tra.
 - Nếu thuê đơn vị bên ngoài vệ sinh, phải lưu giữ hồ sơ liên quan như phiếu thi công, ảnh chụp.
 - Sau khi vệ sinh phải kiểm tra lại chất lượng nước.

E. Quản lý vệ sinh khu vực rửa tại cơ sở kinh doanh

- Khu vực rửa nguyên liệu thực phẩm phải được trang bị nguồn nước chảy đạt tiêu chuẩn nước uống, và có thiết bị rửa, tráng, khử trùng hiệu quả cho dụng cụ ăn uống.
- Thiết bị rửa dụng cụ ăn uống, vòi nước phải cao hơn mức nước đầy của bồn rửa để tránh ô nhiễm ngược. Nếu không có nguồn nước đạt tiêu chuẩn nước uống, phải sử dụng dụng cụ ăn uống dùng một lần và bỏ ngay sau khi dùng.



3-5 Thiết bị rửa phải có chức năng rửa, tráng và khử trùng hiệu quả (hình minh họa thiết bị rửa ba ngăn).

Cơ sở dịch vụ ăn uống lắp đặt trang thiết bị rửa chén ba ngăn thủ công hoặc máy rửa chén tự động nhiệt độ cao để vệ sinh dụng cụ, chén đĩa. Nếu lắp máy rửa chén nhiệt độ cao, áp suất nước của thiết bị phải trên 23 pound trên mỗi inch vuông (23 lbs/ps). Các yêu cầu trong quá trình rửa, tráng và khử trùng hiệu quả được quy định như sau:

Yêu cầu thông số vận hành của thiết bị rửa chén bằng nhiệt độ cao	
Bồn rửa	Nước ấm trên 45°C có chứa chất tẩy rửa, khuyến nghị 45–49°C
Bồn tráng	Phải có nguồn nước chảy đủ mạnh, đảm bảo rửa sạch hoàn toàn chất tẩy rửa
Bồn khử trùng hiệu quả được thực hiện theo một trong các phương pháp sau	1. Nhiệt độ nước $\geq 80^{\circ}\text{C}$ (Rửa thủ công phải ngâm ≥ 2 phút) 2. Nhiệt độ $\geq 110^{\circ}\text{C}$ (Rửa thủ công phải gia nhiệt ≥ 30 phút) 3. Dung dịch clo dư 200 ppm (0,02%) (Rửa thủ công ngâm ≥ 2 phút) 4. Hơi nước $\geq 100^{\circ}\text{C}$ (Rửa thủ công phải gia nhiệt ≥ 2 phút)
Ghi chú: Khi nhiệt độ nước hoặc áp suất nước không đạt tiêu chuẩn, không được phép rửa chén. (Theo Hướng dẫn thực hành tốt trong việc rửa chén bát 2012-09-07)	

※ Cần lưu ý khi rửa không được để nhiệt độ nước quá cao, để tránh protein còn sót lại trên bề mặt dụng cụ bị biến tính do nhiệt, bám dính trên bề mặt dụng cụ và khó làm sạch.

F. Quản lý vệ sinh trong quá trình hoạt động tại cơ sở kinh doanh ăn uống

- Nước uống của nhân viên phải được đặt ở khu vực riêng, khi có nhu cầu uống phải rời khỏi khu vực làm việc mới được uống.
- Thiết bị tách dầu mỡ phải được vệ sinh thường xuyên.
- Thường xuyên vệ sinh và khử trùng môi trường, đồng thời ghi chép đầy đủ tình hình thực hiện. Hằng ngày phải duy trì vệ sinh và khử trùng nhà vệ sinh.
- Cơ sở kinh doanh phải thực hiện biện pháp kiểm soát phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả, tránh để xuất hiện hoặc để lại dấu vết.

- Lựa chọn đơn vị kiểm soát côn trùng có đủ điều kiện và xác nhận giấy phép hành nghề của đơn vị đó.
- Khuyến nghị duy trì vệ sinh môi trường làm việc thay vì chỉ dựa vào việc khử trùng môi trường để kiểm soát côn trùng.
- Trong quá trình phun thuốc diệt côn trùng, cần tránh gây ô nhiễm cho dụng cụ trong cơ sở; trước khi phun thuốc, thiết bị và dụng cụ ăn uống phải được che chắn.



3-6 Nhà bếp phải luôn khô ráo, sạch sẽ, tránh để côn trùng và vi sinh vật gây bệnh sinh sôi

- Trong giờ làm việc, nếu có khách đến, phải tiếp đón tại phòng tiếp khách, không được mời trực tiếp vào bếp.
- Nên hạn chế tối đa việc nhập hàng trong giờ làm việc để giảm nguy cơ ô nhiễm bếp.



3-7 Khách phải được tiếp tại phòng tiếp khách



Nguồn ảnh: Cục Quản lý Hóa chất, Bộ Môi trường

(2) Quản lý vệ sinh thiết bị và dụng cụ tại cơ sở kinh doanh ăn uống

- Thiết bị và dụng cụ sử dụng trong quá trình chế biến phải được vận hành và bảo dưỡng đúng cách để tránh gây ô nhiễm thực phẩm. Khi cần thiết, phân biệt mục đích sử dụng bằng cách đánh dấu màu sắc.
- Dụng cụ ăn uống dùng một lần phải bỏ ngay sau khi sử dụng. Nếu chung bàn, cần cung cấp muỗng, đũa, nĩa, dao hoặc dụng cụ chia món chuyên dụng để tránh lây nhiễm chéo.



3-8 Nhà hàng phải chuẩn bị khăn giấy và đũa cho khách sử dụng

- Dụng cụ ăn uống cung cấp cho khách phải luôn khô ráo, sạch sẽ, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải nhẵn mịn, không được biến dạng, hư hỏng, nứt, mẻ hoặc gỉ sét. Không để dư dầu mỡ, tinh bột, protein hoặc chất tẩy rửa còn sót lại. Khi cần thiết, phải tiến hành kiểm tra vi sinh vật gây bệnh để đảm bảo an toàn.

Về phương pháp kiểm tra dư lượng dầu mỡ, tinh bột, protein và chất tẩy rửa trên dụng cụ ăn uống, có thể tham khảo “Phương pháp kiểm tra đơn giản dư lượng dầu mỡ, tinh bột, protein và alkylbenzen sulfonate trong dụng cụ ăn uống” do Cục An toàn Thực phẩm và Dược phẩm công bố ngày 03/11/2023, hoặc tùy nhu cầu quản lý có thể chọn phương pháp kiểm tra phù hợp, ví dụ: sử dụng bộ kiểm tra nhanh có bán trên thị trường.



- Việc lưu trữ thực phẩm và dụng cụ ăn uống phải có biện pháp chống bụi, chống côn trùng và các thiết bị vệ sinh cần thiết.
- Thiết bị, dụng cụ và các trang thiết bị khác dùng trong chế biến thực phẩm phải luôn sạch sẽ:
 - Trước khi sử dụng cần kiểm tra và xác nhận dụng cụ đã sạch sẽ; sau khi sử dụng phải rửa sạch.
 - Thiết bị và dụng cụ đã được rửa và khử trùng phải tránh tái nhiễm bẩn và giữ khô ráo.
 - Trong quá trình rửa và khử trùng thiết bị, dụng cụ phải ngăn ngừa chất tẩy rửa hoặc dung dịch khử trùng dính vào thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm và vật liệu bao bì đóng gói.
- Phương pháp để giữ sạch sẽ thiết bị, dụng cụ và các trang thiết bị khác nhằm tránh ô nhiễm:
 - Bố trí khu vực riêng cho dụng cụ đã làm sạch, có phân khu quản lý và ghi nhãn rõ ràng. Vị trí lưu trữ phải phù hợp, không đặt cạnh nguồn ô nhiễm (như thùng rác hoặc nguyên liệu, dụng cụ chưa rửa).
 - Bảo quản đúng cách: đựng trong hộp sạch hoặc dùng túi nhựa sạch bọc dụng cụ đã làm sạch.
 - Thiết bị và dụng cụ đã được rửa và khử trùng phải để khô hoàn toàn trước khi xếp chồng bảo quản.



3-9 Dụng cụ sau khi khô phải xếp chồng gọn gàng

- Cơ sở dịch vụ ngành ăn uống phải thực hiện vệ sinh, khử trùng định kỳ toàn bộ thiết bị, dụng cụ và vật chứa. Khi rửa phải sử dụng nước rửa đạt tiêu chuẩn nước uống, nếu sử dụng chất tẩy rửa, chỉ được sử dụng loại chuyên dùng cho thực phẩm.
- Những dụng cụ, thiết bị nào cần khử trùng hoặc tiệt trùng và bằng phương pháp nào?
 - Thớt, dao, muôi, chảo nấu ăn và dụng cụ ăn uống: xử lý bằng nhiệt khô, hơi nước, nước nóng, dung dịch Clo hoặc phương pháp hiệu quả khác.
 - Khăn và giẻ lau: xử lý bằng hơi nước, nước sôi, dung dịch clo hoặc phương pháp hiệu quả khác.



3-10 Dụng cụ sau khi rửa sạch phải được lưu trữ phân khu



3-11 Thớt phải phân biệt dùng cho thực phẩm sống và chín (theo màu sắc)

Các phương pháp khử trùng dụng cụ thường dùng trong ngành ăn uống

	Đun sôi	Hơi nước	Nước nóng	Dung dịch Clo	Nhiệt khô
Khăn, giẻ lau, v.v.	100°C 5 phút	100°C 5 phút	---	---	---
Dụng cụ ăn uống	100°C 1 phút	100°C 2 phút	80°C 2 phút	Clo dư hiệu quả ≤ 200 ppm, ngâm trong dung dịch ≥ 2 phút	110°C 30 phút

Ghi chú: --- có nghĩa là không có khuyến nghị cụ thể về điều kiện sử dụng

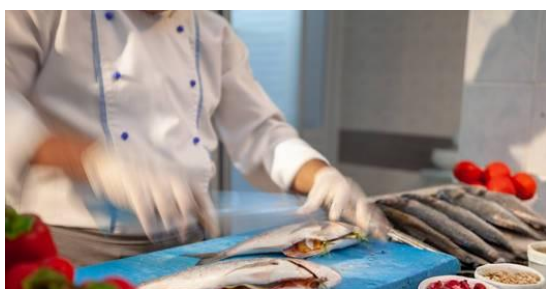
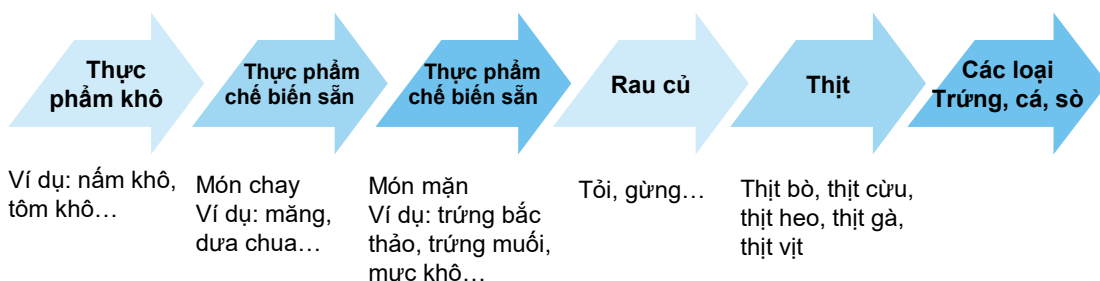
Chương 4

Quản lý vệ sinh trong quá trình chế biến món ăn

(1) Rửa và sơ chế nguyên liệu

- Nhân viên trước khi làm các công việc khác nhau phải rửa tay sạch.
 - Khi rửa các loại nguyên liệu khác nhau cần tránh lây nhiễm chéo.
- Có hai cách: **1-** Phân chia theo khu vực ; **2-** Phân chia theo thời gian
- Phân chia theo khu vực: Tại chỗ làm phải có khu rửa riêng cho từng loại, như khu rau củ, khu thịt, khu hải sản (cá, sò, nghêu),...
 - Phân chia theo thời gian: Nếu chỉ có một khu xử lý (bồn rửa), thì phải chia theo thời gian, thứ tự: rau củ → thịt → cá, sò.

Ví dụ phân chia thời gian khi chỉ có một bồn rửa:



4-1 Phân khu xử lý riêng cho cá, động vật có vỏ và rau quả.



Sau khi rửa từng loại thực phẩm, phải vệ sinh lại bồn rửa để tránh ô nhiễm chéo.

(2) Nấu nướng và chế biến

1. Khu vực làm việc thông thường phải có độ sáng tối thiểu 100 lux, khu vực bàn thao tác hoặc chế biến phải đạt ít nhất 200 lux. Nguồn sáng không được làm thay đổi màu sắc của thực phẩm. Đèn chiếu sáng phía trên khu vực thực phẩm phải có tấm bảo vệ (chống vỡ, chống bụi) và phải được vệ sinh thường xuyên.



4-2 Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo vệ

2. Bàn chế biến thực phẩm nên phủ bằng thép không gỉ.
Lưu ý:
 - Gỗ lót bên dưới phải được bọc hoàn toàn bằng thép không gỉ để tránh gỗ bị mục, ẩm hoặc sinh vi khuẩn.
 - Bàn làm mì hoặc thực phẩm bột có thể dùng mặt đá cẩm thạch theo nhu cầu, nhưng tránh tiếp xúc với các chất có tính axit.



4-3 Bàn chế biến thực phẩm phải phủ thép không gỉ

3. Thực phẩm, hộp đựng và dụng cụ không được đặt trực tiếp xuống sàn (kể cả khi chúng chưa rửa) để tránh bụi bẩn và ô nhiễm.
4. Bếp nên có hệ thống bổ sung không khí (Air Make-up System) với các chức năng và ưu điểm:

- Bù lại lượng không khí bị hút ra.
- Cách nhiệt.
- Giảm nhiệt độ.



4-4 Bếp nên có hệ thống bổ sung không khí

5. Trong quá trình nấu nướng, nên dùng bếp hiệu suất nhiệt cao để giảm nhiệt độ trong bếp, tránh tạo điều kiện cho vi khuẩn gây bệnh sinh sôi.
6. Nhà hàng Trung thường dùng bếp thổi gió, ưu điểm là lửa mạnh, xào nhanh, nhưng gần 70% nhiệt lượng bị thất thoát ra ngoài tạo nhiệt độ cao và ảnh hưởng tới việc vệ sinh bếp.
7. Bếp ăn tập thể nên ưu tiên dùng nồi quay bằng gas và tủ hấp/nướng hai chức năng, để giảm khói dầu và nhiệt thải.
8. Dầu ăn khi chiên rán, nếu hàm lượng hợp chất phân cực toàn phần (total polar compounds) đạt 25% thì phải thay dầu mới, không được tiếp tục sử dụng.
9. Các món nguội phục vụ trong tiệc nên dùng thực phẩm đã xử lý bằng axit hoặc sấy khô, để đảm bảo an toàn thực phẩm.
10. Khi xào nấu, tránh đảo chảo quá nhiều.



* Đảo chảo quá nhiều có thể gây cháy trong bếp và làm bếp bám dầu mỡ, mất vệ sinh.

4-5 Đảo chảo quá nhiều dễ gây cháy và dính dầu bẩn

11. Thịt heo và thịt gà phải nấu chín hoàn toàn, tránh tình trạng ngoài chín trong sống.

- Nấu chín thịt heo, thịt gà để phòng ngừa ký sinh trùng và các vi khuẩn gây bệnh.
- Nhân viên phục vụ không được hỏi khách: “Anh/chị muốn thịt heo hoặc gà tái mấy phần?”.
- Thịt heo và một số loại thịt gia súc phải nấu chín hoàn toàn, không được phục vụ tái hoặc chưa chín kỹ.
- Bò bít tết (thịt bò) khi nấu, nhiệt độ ở giữa miếng thịt phải đạt ít nhất 80°C để tránh ngộ độc.
- Hải sản tươi sống phải nấu chín trước khi ăn để tránh nguy cơ ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật hoặc ký sinh trùng.



4-6 Chế biến thịt không đúng cách để gây ngoài chín trong sống

12. Dụng cụ dùng cho thực phẩm sống và chín phải tách riêng. Dao và thớt sau khi dùng phải rửa sạch và khử trùng ngay.

- Thớt:
- Cần ít nhất 2 cái để dùng riêng cho thực phẩm sống và chín.
 - Chuẩn bị thêm 3 cái, dùng riêng cho rau củ, cá – hải sản, và thịt.



4-7 Thực phẩm sống và chín không nên dùng chung dụng cụ, rất dễ gây nhiễm bẩn

13. Thực phẩm tươi sống dùng để trang trí trên hoặc dưới món ăn chín phải được rửa sạch và khử khuẩn trước khi sử dụng.
 - Trụng nước sôi.
 - Chần.
 - Rửa bằng dung dịch giấm ăn.
 - Rửa bằng dung dịch clo 50–100 ppm, sau đó dư lượng clo dư còn lại phải dưới 1 ppm.
14. Thức ăn đã nấu chín nên dùng ngay. Nếu cần bảo quản lạnh, chia thành nhiều hộp nhỏ và cho vào tủ lạnh nhanh chóng, để nhiệt độ trong và ngoài thực phẩm đồng đều, tránh tình trạng ngoài lạnh trong nóng, giảm nguy cơ vi khuẩn phát triển.
15. Bảo quản lạnh dưới 7°C, đông lạnh dưới -18°C, giữ nóng trên 60°C. Thức ăn phải được che đậy hoặc bao gói để phân loại bảo quản.



4-8 Nhiệt độ vi khuẩn dễ phát triển nhất là 16~49°C

16. Sàn bếp (trừ khu ô nhiễm) phải luôn khô ráo, sạch sẽ. Nhược điểm khi sàn ẩm ướt, trơn trượt:
 - Dễ gây té ngã, chấn thương.
 - Khu vực ẩm ướt, nếu không quản lý tốt dễ gây lây nhiễm chéo.
 - Nơi ẩm ướt dễ phát sinh vi khuẩn.
17. Trong quy trình chế biến phải có biện pháp tránh lây nhiễm chéo.
18. Thực phẩm sống, nguội phải được sơ chế và chế biến ở khu vực riêng.
19. Nơi nuôi trồng thủy sản tươi sống phải tách biệt rõ ràng với nơi chế biến.
20. Trong thời gian chế biến, việc ra vào nguyên liệu, thành phẩm và nhân viên phải được kiểm soát phù hợp.
21. Khu vực ăn uống phải luôn giữ sạch sẽ.

(3) Bày biện món ăn và đóng gói thực phẩm

1. Khu vực chia món và đóng gói là khu vực sạch, nhân viên ra vào phải được kiểm soát nghiêm ngặt.

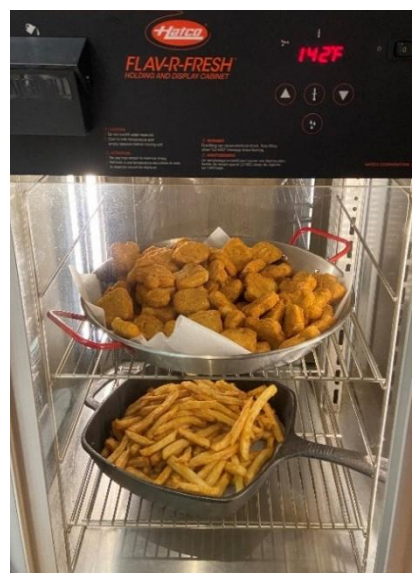
Yêu cầu chính:

- 1) Phải có bồn rửa tay để nhân viên có thể rửa tay bất cứ lúc nào.
- 2) Khu vực phải duy trì áp suất dương để giữ không khí sạch.
- 3) Cửa ra vào phải kiểm soát một chiều.
2. Quầy bày món nhà hàng Buffet phải có thiết bị chống bụi, chống giọt bắn.
 Lí do: Nhằm ngăn ngừa hơi thở hoặc giọt bắn từ nhân viên và khách hàng làm ô nhiễm thực phẩm.



4-9 Thiết bị chống bụi và giọt bắn cho quầy buffet

3. Nơi bán và bảo quản thực phẩm phải sạch sẽ, có biện pháp ngăn chặn côn trùng, chuột và các nguồn bệnh.
4. Thực phẩm giữ nóng phải duy trì ở nhiệt độ trên 60°C.
5. Thức ăn đã chế biến phải được bảo quản và phục vụ ở nhiệt độ thích hợp; không để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ. Thức ăn chín và món dễ hỏng phải cho vào tủ lạnh kịp thời; khi giữ nóng, nhiệt độ phải duy trì trên 60°C.
6. Thức ăn chế biến sẵn (không do bếp tự làm) phải có biện pháp ngăn ngừa hư hỏng, ôi thiu và đảm bảo vệ sinh an toàn.



4-10 Nhiệt độ giữ nóng phải duy trì trên 60°C (142°F)

7. Hàng hóa trong kho phải được phân loại và đặt trên pallet, kệ, hoặc biện pháp khác, không được đặt trực tiếp xuống sàn, và phải duy trì thông gió tốt.
8. Phải có nhân viên chuyên trách quản lý vệ sinh thực phẩm trực tiếp giám sát tại hiện trường.
9. Trong công tác lưu trữ và bán hàng phải tuân theo nguyên tắc nhập trước, xuất trước (FIFO).
10. Nếu cần kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm trong quá trình bán hàng và lưu kho, phải lập phương pháp giám sát và tiêu chuẩn kiểm soát rõ ràng sau đó thực hiện theo đúng quy định.
11. Trong quá trình bán hàng và lưu kho, phải kiểm tra định kỳ nhãn và tình trạng bảo quản của sản phẩm. Nếu có bất thường phải xử lý ngay để đảm bảo chất lượng và vệ sinh của thực phẩm hay phụ gia thực phẩm.
12. Vật liệu hoặc bao bì có nguy cơ gây ô nhiễm nguyên liệu, bán thành phẩm hoặc thành phẩm phải có biện pháp ngăn ngừa lây nhiễm chéo, nếu không thì cấm lưu trữ chung với nguyên liệu.
13. Nơi bán hàng phải có ánh sáng trên 200 lux, nguồn sáng không được làm thay đổi màu sắc thực phẩm.
14. Cơ sở kinh doanh thực phẩm đông lạnh, thực phẩm lạnh phải tuân thủ các quy định chuyên môn liên quan.
15. Người bán không được tự ý thay đổi điều kiện bảo quản do nhà sản xuất quy định. Thực phẩm đông lạnh phải giữ nhiệt độ trung tâm dưới -18°C , thực phẩm lạnh giữ nhiệt độ trung tâm dưới 7°C và trên điểm đóng băng.



4-11 Sơ đồ kho lạnh/đông lạnh

16. Tủ đông, tủ lạnh phải được xả tuyết định kỳ và giữ sạch sẽ:
 - 1) Thực phẩm đông lạnh phải có bao gói kín hoàn toàn. Không được dùng ghim kim loại hoặc dây thun để cố định bao bì. Bao bì bị rách hoặc hư hỏng thì không được phép bán.
 - 2) Thực phẩm đông lạnh và thực phẩm lạnh phải được bảo quản và bán riêng biệt.
 - 3) Khi bày bán trong tủ đông/lạnh, không được vượt quá vạch tải tối đa để giữ tuần hoàn khí lạnh và chất lượng thực phẩm.
17. Nguyên liệu trong kho phải được phân loại theo nhóm thực phẩm. Thực phẩm sống và chín không được để chung, phải tách riêng và tuân thủ nguyên tắc “nhập trước – xuất trước”. Nhiệt độ trung tâm của thực phẩm đông lạnh phải dưới -18°C , thực phẩm lạnh phải dưới 7°C nhưng trên điểm đông.
18. Đối với đơn vị tiệc ngoài, ngoài các yêu cầu trên còn phải tuân thủ:
 - 1) Khu vực nấu nướng và khu vực phục vụ phải có mái che, không được để thực phẩm phơi nắng, dính mưa hoặc tiếp xúc nguồn ô nhiễm, phải có thiết bị làm lạnh / đông lạnh đầy đủ.
 - 2) Khi chế biến phải tuân thủ nguyên tắc tươi – sạch – nhanh – nấu chín kỹ – bảo quản lạnh đầy đủ, và không để ô nhiễm chéo.
 - 3) Khi phục vụ tiệc trên 200 người, phải báo cáo trước 3 ngày cho Cục (hoặc Sở) Y tế nơi tổ chức tiệc, gồm: đơn vị bên tổ chức, bên nhận phục vụ, địa điểm, số lượng khách và thực đơn.



4-12 Đơn vị cung cấp tiệc phải chế biến trong khu vực có mái che

SỔ TAY HƯỚNG DẪN

Thao tác vệ sinh cho nhân viên ngành Dịch vụ Thực phẩm

Cơ quan xuất bản : Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan, Bộ Y tế và Phúc lợi

Địa chỉ : Số 109, Ngõ 130, Đoạn 1, Đường Academia, Quận Nangang, Taipei 115021, Đài Loan

Trang web : <http://www.fda.gov.tw>

Điện thoại : +886-2-2787-8200 · 1919 (Đường dây nóng An toàn Thực phẩm Toàn quốc)

Người phát hành : Ciang, Chih-Kang

Tổng biên tập : Tsai, Shu-Chen

Phó tổng biên tập : Hsu, Chao-Kai

Người thẩm định : Hsiao, Hui-Wen; Chou, Pei-Ju

Nhóm biên tập (ấn bản 2) : Liu, Tsu-An ; Chen, Juo-Yu; Chuang, Pei-Hua; Lee, Wan-Chen

Nhóm biên tập (ấn bản 1) : Hsieh, Hsiu-Ying; Hsu, Yao-Nan; Chang, Cheng-Chin; Chuang, Li-Hsun

Thời gian xuất bản : Tháng 12 năm 2025 (ấn bản 2)

Đơn vị thiết kế : Viện Nghiên cứu & Phát triển Công nghiệp Thực phẩm

GPN : 1011401650

ISBN : 978-626-448-008-6

Chủ sở hữu bản quyền: Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan, Bộ Y tế và Phúc lợi

Giữ toàn bộ bản quyền. Nếu có nhu cầu, vui lòng liên hệ Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan.



Đơn vị tổ chức



**Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm
Đài Loan, Bộ Y tế và Phúc lợi**

Đơn vị thực hiện



**Viện Nghiên cứu & Phát triển
Công nghiệp Thực phẩm**



**衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署**
Taiwan Food and Drug Administration

Địa chỉ : Số 109, Ngõ 130, Đoạn 1, Đường Academia, Quận Nangang,

Taipei 115021, Đài Loan

Điện thoại : +886-2-2787-8000

Trang web : <http://www.fda.gov.tw>